



Bryllup 2026

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til bryllup på Gl. Avernæs!

På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer. På de følgende sider kan I se vores bryllupspakker med indhold og pris.

Al planlægning af brylluppet fra start til slut foregår i samarbejde med vores festkoordinator Laila Høi, så alt bliver lige som I drømmer om.

Planlægger I bryllup kan I få svar på flere praktiske spørgsmål på siden
<https://www.sinatur.dk/gl-avernaes/bryllup-paa-gl-avernaes>

Vi glæder os til at danne ramme om jeres store dag.

Kontakt os for en uforpligtende
samtale/rundvisning på
tlf. 6373 7373 eller mail glavernaes@sinatur.dk



Bryllup

Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt

Natmad

Blomster og lys til bordene.

Ønsker man at bestille f.eks. brudebuket m.m. kommer det oven i prisen.

Heldagsarrangement kr. 1.845.- pr. person

Prisen er gældende ved minimum 55 personer.

Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 14.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75.- pr. person pr. påbegyndt time.





Menuer januar – april og december

Forretter

Bagt lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse, og persilleolie.

Ristet pighvar, sauteret spinat og sauce Nage med dansk ørredrogn og urter.

(Tillæg kr. 65.- pr. person)

Vores egen skinke med syltede skorzonnerødder, chips, bitre salater og selleri/estragonmayo.

Tatar af krondyr, julesalat, sprød rug, chips, tyttebær og hjemmesylt.

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra vores eget røghus, urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov sennepsvinaigrette.

Hovedretter

Havtaske "Saltimbocca", spinat, gulerod, muslingesauce, syltede glaskål og pommes kroket med bacon.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med confiteret lår i Vol-au-vent, glaserede gulerødder, stegte persillerødder, pommes Duchesse med hvidløg, citron og krydderurter, hertil løgsauce.

Økologisk dansk svinefilet stegt med enebær, kroket med braiseret svineskank, bagt æblepure, ristede jordskokker, linstegt grønkål og sauce med sorte trompetsvampe.

Krondyrryg med smørstegte rosenkål, pommes Anna, syltede/glaserede gule beder hertil sauce med krondyrragout, svampe og urter.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Desserter

Vanilje Crème Brulée, saltkaramel, broken gel på havtorn, rom is og frisk mynte.

4 slags danske håndværksoste med nøddechutney og smørristet rugbrød.

Valrhona chokolademousse, luftig sifon på Dulcey chokolade, chokolade is og krystaliseret hvid chokolade.

Trifli med æblekompot, makroner med sherry, Chantillyskum og æblesorbet.

Karameliseret æbletærte med is lavet på honning fra parken og æblegranite.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Kartoffel/porre eller jordskokkesuppe med bacon, purløg og hjemmebagt brød.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Menuer maj – juni

Forretter

Bagt linefanget kuller, smørdampet spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie
Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter.

(Tillæg kr. 25.- pr. person)

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri med hjertesalat, strandurter,
røgede mandler og ramsløgsmayonaise.

Vores egen tørrede skinke med grønne asparges i ramsløgs Beurre Blanc,
smilende vagtelæg, sprød rug og karse.

Ristet pighvar, sauteret spinat og sauce nage med dansk ørredrogn og urter

(Tillæg kr. 65.- pr. person)

Hovedretter

Ristet pighvar med sprødt kyllingeskind, ærter ala française, asparges og sauce
med Nouilly prat og hønsefond.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Hopballe Mølle kylling farseret med urter fra parken, nye løg, spidskål, og kroket med blomkål,
brunet smør og havgus hertil syltet blomkål og trøffelskysauce.

Dansk øko gris fra Bertel, farseret morkel, tomatkompot og blanquette med nye ærter,
asparges og frisk tomat.

Rosastegt krondyrryg, Vol au vent med forårsgrønt, gulerodspure, frikasse sauce
med dyrebov og krydderurter.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

"Nye fynske kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder"

Desserter

Vores "Coupe" med panna cotta, friske jordbær, sorbet, marengs, karamel og Valrhona Dulcey sifon.

Rabarbertrifli med makroner i rom, vanilje is og skovmærkeskum.

Friske jordbær i Grand Marnier, jordbærsorbet, blød marengs og vaffeltuilles.

4 slags danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Hjemmelavet aspargessuppe med kødboller og brød.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Menuer juli – august

Forretter

Kroket med blomkål, brunet smør og havgus hertil tørret æggeblomme, sylt, blomkålspure og karse.

Vores egen modnede skinke med syltede asparges, bitre salater og aspargesmayo med løvstikke.

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri, mizuna, fynske tomater,
frisk basillikum, sprøde mandler og basillikumsmayo.

Ristet kulmule med porrer, tomat, bronzefennikel, sprød rug og sauce Beurre Blanc.

Stegt havtaske med spæde løg, friske ærter, ristede kantareller og sauternesauce.

(Tillæg kr. 65.- pr. person)

Hovedretter

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med majs ala francaise, brombær og Karl Johan svampesauce.

Urtestegt ryg af øko gris, blanquette med ærter og frisk tomat,
farseret morkel, stegt hjertesalat og tomatkompot.

Stegt pighvar med sprødt kyllingeskind, smørdampede majs, spæd broccoli og cremet morkelsauce.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Krondyrryg og kroket med vildtragout, tyttebær, glaserede gulerødder
med fermenteret hvidløg, syltet salatløg og kantarelsauce.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Desserter

Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og karameliserede mandler.

Crème Brulée med saltkaramel, hindbærsorbet og mynte.

Vores "Coupe" med citronmousse, friske hindbær, macaron, blød marengs, broken gel, mandler og vanilje is.

4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Tomatsuppe med Nduja, pesto og hvidløgscROUTONS.

Menuer september – november

Forretter

Confiteret dansk blæksprutte, frisesalat, syltede stikkelsbær, urtemayo, croutons og krydderurter.

Bagt kuller med syltede rødbeder, vagtelæg, bacon, mild sennepssauce og brøndkarse.

Ristet skærising med porre og efterårskål i beurre blanc, hasselnødder samt krydderurter fra parken.

Tatar af krondyr, glaskål, saltede solbær, svampemayo, bladselleri og sprødt brød.

Vores egen skinke med syltede skorzonnerødder, selleri/estragonmayo, bitre salater og chips.

Hovedretter

Ryg af økologisk dansk gris stegt med enebær, kroket af svineskank, bagt æblepure, ristede jordskokker, linstegt grønkål og sauce med sort trompetsvamp.

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med confiteret lår i vol au vent, stegte rødder, pommes duchesse med hvidløg, citron og krydderurter hertil løgsauce.

Stegt helleflynder med spinat, gulerødder som sylt, salat og smørdampet serveret med muslingesauce.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Rosastegt krondyrryg, savoykål med bacon og nødder, glaserede gule beder, pommes kroket og ragoutsauce med braiseret krondyrbov og svampe.

(Tillæg kr. 85.- pr. person)

Desserter

Pocheret og frisk pære med saltkaramel, lys chokolade is og nøddetuilles.

Vores "Coupe" med whiskymousse, syltede blommer, marengs, valnødder, nøddepraline, blomme is og skum på Valrhona Caramelia.

Trifli med æblekompot. Makroner dryppet med sherry, karamel is og creme Chantillyskum på toppen.

"Chokoladedrømmen". Chokolade is, krystaliseret hvid chokolade, luftig dulceychokolade og chokolademousse med mørk rom.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Suppe. Kartoffel/porre eller svampesuppe med bacon.

Den helt rigtige bryllupskage!

Vi tilbyder at lave bryllupskagen, når I holder bryllup her på Sinatur Hotel Gl. Avernæs.

Kagerne er baseret på gode råvarer – det kan man smage!

Hvert år fremstiller vores konditor flotte, smukke og velsmagende kager til årets bryllupper.

For at opnå den allerbedste oplevelse er kagerne sammensat så smagene er afstemt efter bunde, mousser og frugter.

Alle bunde kan erstattes med almindelige lyse lagkagebunde og kagen overtrækkes med hvid chokoladecreme.

Forslag 1

Hvide chokoladebunde

Æblemousse

Hvid chokoladecreme

Forslag 2 (kan laves glutenfri)

Mandelbunde

Hyldeblomst mousse

Rarbarber mousse

Forslag 3

Hvide chokoladebunde

Champagnemousse

Jordbærmousse med friske jordbær og jordbærkompot

Forslag 4

Browniebunde

Hindbærmousse med friske hindbær og hindbærkompot

Hvid chokolade creme





Lette serveringer i forbindelse med reception

Lille tærte med med porre og løg , Avernæsskinken, sprøde croutons og bitre salater med hindbærvinaigrette kr. 125.-

Mini croissant med kyllingesalat med æble og bacon kr. 85.-

Mini sandwich med hjemmebagt rugklapper, skinke, ost tomat og urtemayo kr. 95.-

Mini sandwich med hjemmebagt rugklapper, laksesalat og agurk kr. 95.-

Dansk charcuterie, paté, skinke, coppa, spegepølser med garniture og hjemmebagt brød (lille kr. 125.- / stor kr. 195.-)

Lille ostebord – 3 slags oste, garniture og hjemmebagt brød kr. 125.-

Chips og trøffelmandler kr. 55.-

Franske østers med citron og rødsvinsvinaigrette med skalotteløg – kokkene åbner løbende.
3 pr. person kr. 130.- + kr. 30.- for ekstra østers.

Fest hvor hele huset er reserveret til jer

Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke
+ stedtillæg kr. 25.000.-

Overnatning ifm. bryllup

Pris pr. person inkl. morgenbuffet kr. 550.-

Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 700.-

Tillæg, suite 1. sal pr. værelse kr. 1000.-

Morgenbuffet (ekstra kuverter) kr. 150.-

Check ind fra kl. 14.00 på ankomstdagen

Check ud kl. 10.00 på afrejsedagen (kl. 11.00 om søndagen)



Generelle betingelser

Priserne er gældende ved minimum 55 personer.

Ingen selskaber på søn- og helligdage.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.

Vielse i parken kr. 5.000.-

Fordeling af gaver m.v. på gæsters værelser kr. 600.-

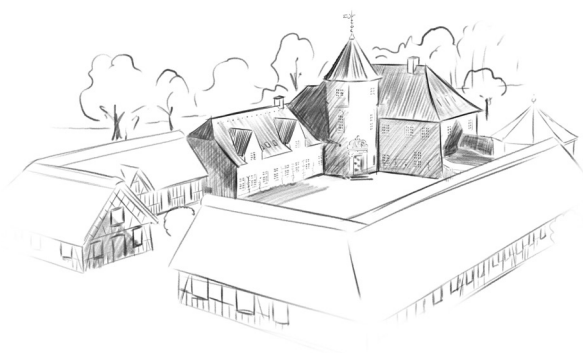
Er gaverne med navne, og dermed skal stiles til specifikke værelser, kan der opkræves tillæg for levering, alt efter hvor meget ekstra tid, der bruges på opgaven.

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.





Vores team står altid klar
til at hjælpe jer



Helnæsvej 9 / 5631 Ebberup / Tlf. +45 6373 7373
glavernaes@sinatur.dk / sinatur.dk